

Empfehlung unserer Küche

ITALIENISCHES MENÜ

gültig von Januar bis Dezember

VORSPEISE

Antipasti-Teller

Tomate-Mozzarella mit Pesto, Bruschetta, gefüllten Oliven

7,50 € pro Person

Gegrilltes Gemüse

mit Basilikum und Parmesan

6,90 € pro Person

Ölsardinen

mit Tomaten-Brot-Salat

8,90 € pro Person

Schinkenspezialitäten mit Crostini

Bresaola, Prosciutto di Parma, Prosciutto cotto, geröstetes Weißbrot

11,90 € pro Person

SUPPE

Minestrone

mediterrane Gemüsesuppe mit Nudeln

4,90 € pro Person

PASTA

Spaghetti

mit gebratenen Garnelen und Kirschtomaten, schwarzen Oliven, Knoblauch, Zitrone, Kräutern und Olivenöl

13,50 € pro Person

Tagliatelle

mit sonnengetrockneten Tomaten, Kapern, grünen Oliven, Pinienkernen und Mozzarella

10,50 € pro Person

Penne all'Arrabbiata

mit pikanter Tomatensauce, geröstetem Gemüse und Parmesan

9,50 € pro Person

Spaghettoni al Funghi

mit gebratenen Pilzen der Saison, Sahneseauce und frischen Kräutern

9,90 € pro Person

HAUPTSPEISE

Risotto al Gorgonzola

mit Gorgonzola, Rosmarin und Parmaschinken

11,50 € pro Person

Hähnchenbrustfilet Piccata vom Mecklenburger Landhähnchen

in einer Ei-Parmesan-Hülle, mit fruchtiger Tomatensauce, Tagliatelle und gebratener Zucchini

14,50 € pro Person

Orata al Cartoccio

Dorade mit Gemüse, Zitrone, Dill und Kartoffeln, in Folie gegart

18,90 € pro Person

Saltimbocca vom Mecklenburger Bio-Kalb, 180 g

Kalbsschnitzel mit Parmaschinken und Salbei, Safranrisotto und Bohnen-Tomaten-Gemüse

34,50 € pro Person



DESSERT

Tiramisu

Mascarponecrème auf Espresso-Löffelbiskuit mit Marsala

6,50 € pro Person

Zabaglione

Weinschaumcrème mit Marsala, Zimt und Löffelbiskuit

5,90 € pro Person

Profiterole

Windbeutel, gefüllt mit einer Vanillecrème
und mit Schokoladentrüffelsauce umhüllt

7,50 € pro Person

Pannacotta

mit Himbeersauce

5,50 € pro Person